

MUNDART - CHUENAGEL

Vom tierischen Schmerz, den es heute kaum mehr gibt

Treten wir an einem eiskalten Wintertag in die warme Stube, dann empfinden wir womöglich einen stechenden Schmerz in unseren Fingerspitzen. Dieser hat in unseren Mundarten viele Namen: *Chu(e)nagel, Unagel, Unigler, Hornagel, Hurnagel, Urnigel ...* Und wenns in den Fingerspitzen sticht, dann tuts *chuenagle, chuenäggle, chuenigle, gunigle, gurnigle, hurnigle, purnigle, unig(g)le, unegle, unäg(g)le, näggle, negle, eggele ...*

Chuenagel ist ein rätselhaftes Wort, das in die Irre führt. Sicher ist nur: Mit dem Kuhhuf hat es nichts zu tun. Die Gelehrten vom «Schweizerischen Idiotikon», die sich schon 1881 mit diesem Begriff herumschlagen mussten, schrieben zwar eine ellenlange Abhandlung, konnten seine Herkunft aber nicht abschliessend klären. Immerhin: Geht man von *Hornagel* als Grundform aus, dann liegt vielleicht, so das «Idiotikon», eine Zusammensetzung aus *Horn* für den Fingernagel und *Agne, Agle* «stechendes Ding wie Hanf- oder Flachssplitter, Spelze, Tannennadel» vor; man vergleiche hierzu *Ägerschte* «Elster», eigentlich «die mit dem spitzen Schwanz», *Egli* «Flussbarsch», eigentlich «der mit der spitzen Rückenflosse», sowie die «Egge» (ein Gerät zur Lockerung des Bodens) und natürlich die «Ecke». Alle andern Lautvarianten wären damit Abwandlungen des nicht mehr richtig verstandenen ursprünglichen Worts.

Aber eigentlich müssen wir uns gar nicht den Kopf zerbrechen, denn dank guten Handschuhen haben wir heute wohl kaum mehr je den Kuhnagel!

CHRISTOPH LANDOLT, CHEFREDAKTOR «SCHWEIZERISCHES IDIOTIKON»



GAUMENSCHMAUS

So kein Käse!

Ricotta, der italienische Frischkäse aus Molke, ist ein richtiger Alleskönner: Er füllt Pasta, verfeinert Saucen, ist Zutat in Desserts und Kuchen. «La Cotta» von New Roots in Oberdiessbach BE ist eine raffinierte Variante für alle, die auf der Suche sind nach einer tierfreien Variante oder neugierig darauf, wie es auch ohne Käse geht. Und das geht überzeugend gut: Die aus Bio-Cashewkernen, Steinsalz und pflanzlichen Fermentationskulturen hergestellte Alternative ist luftig in der Konsistenz und herrlich fein im Geschmack. **SAG**



«La Cotta», 120 Gramm, Fr. 6.95. Erhältlich im gut sortierten Detailhandel, in Bioläden oder online unter www.newroots.ch

GROSIS TIPP

Linderung bei Husten

Wer erkältet ist, muss nicht immer gleich zu Medikamenten greifen. Alte Hausmittel haben sich bewährt – sie wirken mit der Kraft der Natur. Bei Husten etwa eignet sich Zwiebelsaft hervorragend. Schneiden Sie eine Zwiebel in kleine Stücke, und geben Sie diese mit einem Esslöffel Honig in eine Schale. Nach ein paar Stunden beginnt die Zwiebel Saft zu ziehen, den Sie absieben und bis zu einer Woche im Kühlschrank lagern können. Nehmen Sie mehrmals täglich einen Teelöffel des Safts ein – er wirkt antibakteriell, schleimlösend und hustenstillend. **cos**



FOTOS VERONIKA STUDER, ZVG ILLUSTRATION PETER GUT

RAN AN DEN HERD!

Rotwein-Schwarzwurzeln

Vom Erinnern und Erneuern: In «Guet. Schweizer Küche neu interpretiert» setzen drei Kulinarikprofis Klassiker und Alltagsgerichte in hundert Rezepten in Szene – moderne Twists inklusive.

Drei sind nicht einer zu viel, ganz im Gegenteil: Dass sich Rezeptautorin Daniela Bieder, Stylistin Monika Hansen und Fotografin Claudia Link für ein gemeinsames Kochbuch zusammengetan haben, ist so sinnvoll wie Magenknurren. Jede von ihnen kann in ihrem jeweiligen Beruf langjährige Erfahrung im Bereich Kulinarik aufweisen – zusammen mit den Erinnerungen aus dem privaten Koch- und Genussfundus des Trios ergibt das eine geballte Ladung Wissen übers und eine grosse Leidenschaft für gutes Essen. Der Name «Guet» ist dabei Programm: «Mehr Worte braucht es nicht, denn so schmeckt moderne Schweizer Küche», schreiben die drei Frauen in ihrem Vorwort.

Im Winter schmeckt sie zum Beispiel nach Wirzplätkli, Schinkli im Vollkornbrotteig und «Wäschtag»-Auflauf. Oder nach raffinierten Rotwein-Schwarzwurzeln mit bitter-saurem Begleiter. Eifach guet! **SAG**

Zutaten Für 4 Personen

- 1 kg Schwarzwurzeln
- 6 dl Rotwein ▪ 3 dl Wasser
- 2 EL Zucker ▪ 3 EL Honig
- 100 g Butter ▪ ½ TL Fleur de Sel
- 1 Grapefruit ▪ 50 g Haselnüsse

Zubereitung

1. Schwarzwurzeln schälen, waschen und in circa 10 cm lange Stücke schneiden.
2. Schwarzwurzeln mit Wein, der Hälfte des Wassers, Zucker und Honig in eine Pfanne geben und circa 40 Minuten köcheln. Ab und zu umrühren. Falls nötig, etwas Wasser hinzufügen.
3. Sobald alle Flüssigkeit verdampft ist (und die Schwarzwurzeln gar sind), Butter und Salz begeben und die Hitze erhöhen, Schwarzwurzeln caramolisieren.
4. Grapefruit filetieren, Nüsse grob hacken. Schwarzwurzeln mit Grapefruit und Nüssen anrichten.



FOTOS CLAUDIA LINK

Bücher zu gewinnen!

«Guet. Schweizer Küche neu interpretiert» von Daniela Bieder, Monika Hansen und Claudia Link, Weber-Verlag, 2022, 312 Seiten, circa Fr. 49.-

Gewinnen Sie eins von drei Exemplaren. Schreiben Sie an redaktion@landliebe.ch, Vermerk: «Guet».

Oder per Post an: Redaktion Schweizer Land-

Liebe, Vermerk: «Guet», Hasenackerstrasse 86, 8704 Herrliberg

Einsendeschluss ist der 23. Februar 2023.

